ビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

家庭用

	60cm幅	75cm幅
品名コード (機器コード)	HR-P863E-DXABH(11-052-02-01052) HR-P863E-DXBBH(11-052-02-01053) HR-P863E-DXJBH(11-052-02-01054) HR-P863E-DXDBH(11-052-02-01055)	HR-P873E-DXABH(11-052-02-01056) HR-P873E-DXBBH(11-052-02-01057) HR-P873E-DXJBH(11-052-02-01058) HR-P873E-DXDBH(11-052-02-01059)
型式名	C3WF8PWA	C3WF9PWA

ピピッとコンロ STYLISH

このたびは、東京ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の62ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガスにお問い合わせください。

TOKYO GAS

36385800 TV58

Ⅱ－1 取扱説明書

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
11052020 1052
11052020 1056
13 01 01

—Ⅱ-1—

TOKYO GAS

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

●ときどきガスくさい。
●焦げくさい臭いがする。
●スイッチやボタンの操作が不確実。
●コンロ部、グリル部が点火しにくい。
●その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者
株式会社ハーマンPRO　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

VB－10

らくらく操作！

- **楽々点火方式** 点火ボタンを押し、指を離しても連続スパークして自動点火
- **温調操作部** ワンプッシュで開閉できる
- **グリルとびら部** グリル部スライドレール方式で開閉がスムーズ

おまかせ機能！

- **タイマーモード** 1分単位で消火時間を設定できる
- **揚げものモード** 揚げものの設定天ぷら油温を保つ
- **湯わかしモード** お湯が沸けば自動で消火
- **炊飯モード** 自動でガス火のご飯が炊ける
- **オートグリル** 焼き時間・火加減を自動でコントロール

安全機能！

- コンロ グリル **立消え安全装置** 万が一火が消えても、ガスを自動でしゃ断
- コンロ グリル **消し忘れ消火機能** じっくり料理の消し忘れも、自動で消火
- コンロ グリル **オートパワーオフ機能** コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます
- コンロ グリル **ロック機能** 電源ボタンの「入／切」以外の操作ができなくなり、お子さまのいたずらなどを防ぐ
- コンロ **焦げつき自動消火** お料理の焦げつきを初期段階で検知して、自動で消火
- コンロ **天ぷら油過熱防止** 油の過熱による発火を防ぐため、自動で消火
- コンロ **鍋なし検知** 鍋を離したら、弱火になって自動で消火
- グリル **グリル過熱防止センサー** グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動で火力を弱めたり、自動で消火

※この説明書では、オートパワーオフ機能時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、工場出荷時に設定されている時間で説明しています。

安全なご利用のために

各部のなまえ ······· 3
かんたん操作ガイド ······· 5
必ずお守りください(安全上の注意) ······· 7
周囲の防火措置について ······· 16

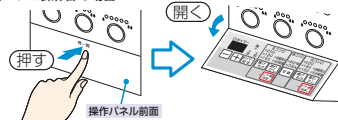
毎日の使いかた

コンロを使う準備 ······· 17
コンロの使いかた ······· 19
タイマーモード ······· 21
揚げものモード ······· 23
湯わかしモード ······· 25
炊飯モード ······· 27
グリルを使う準備 ······· 31
グリルの使いかた：マニュアルグリル ······· 33
オートグリルモード ······· 35
ダッチオーブンモード ······· 39
電池交換 ······· 43

長くご利用いただくために

お手入れ ······· 44
安全機能・温度センサー ······· 49
Q＆A（よくある質問） ······· 51
故障かな？と思ったら ······· 54
次の表示が出たら ······· 56
安全・便利機能の使いかた ······· 57
仕様 ······· 58
アフターサービス ······· 59
保証書 ······· 62

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
1105202010 52
1105202010 56
13 02 01

各部のなまえ

◇電源について
電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。
（アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用しています。）

◇オートパワーオフ機能
コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。
※オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。（54ページ）

品名コード	トッププレート（ガラス）		前面パネル
例 HR-○○○○○-DX A BH（トッププレート）	A	ブラック	ステンレス
	B	グレー	
	J	ブラウンミラー	
	D	プラチナシルバー	

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には取りはずしてください。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
110520201052
110520201056
13 03 01

かんたん操作ガイド

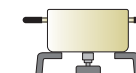
オートグリルで
魚を焼く
35

①魚に合わせ
メニュー設定

②焼き加減を
設定する

③点火する

残り時間が表示
（例：9分）

『ピー』と鳴り
自動消火

—Ⅱ-4—

取扱説明書 HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202010052 1105202010056 13 04 01

必ずお守りください(安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

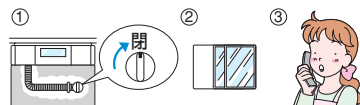
区分	内容
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

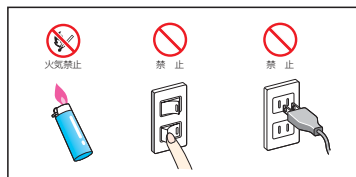
必ず守る	発火注意	換気する	
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

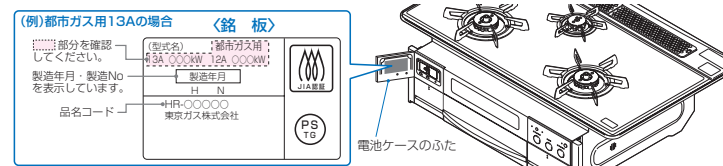
ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。

ガス漏れ時は、絶対に

- 火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、火災の原因になります。

⚠警告 使用するガスについて

銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。(電池ケースのふたの開けかたは、43ページを参照してください。)

⚠警告 火災予防のために

設置の際には

機器の設置(取り付け、取りはずし)・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

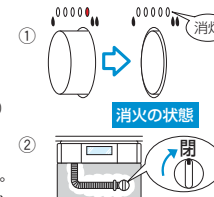
- 離隔距離については16ページを参照してください。
  防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスにお問い合わせください。

機器をご使用の際には

使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

①消火する。
(点火／消火ボタンを「消火の状態」にする。)
(グリルを使用している場合は、点火／消火キーを押す。)
②機器のガス栓を閉じる。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

- Q&A、故障かな?と思ったら51〜55ページに従い、処置する。それでも直らない場合は使用を中止し、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。
- 再使用するときは、19ページからの『コンロの使いかた』の手順に従って操作する。

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。

取扱説明書 | HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 | 1105202010052 1105202010056 | 13 | 05 | 01

必ずお守りください(安全上の注意) ②

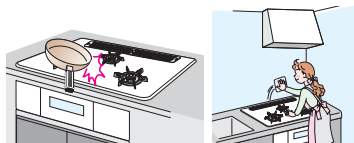
⚠警告　火災予防のために

機器をご使用の際には

火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。
※破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(調味料ラック、ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。

コンロ部をご使用の際には

揚げものは必ず200mL以上の油で調理する

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

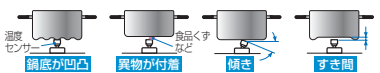
センサー解除中は揚げもの調理をしない

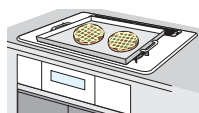
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。(センサー解除モードについては20ページを参照してください。)

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないと点火しなかったり、温度センサーが正しくはたらきません。
- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

⚠警告　火災予防のために

コンロ部をご使用の際には

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

グリル部をご使用の際には

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

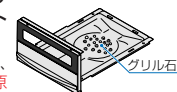
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

点検の際には

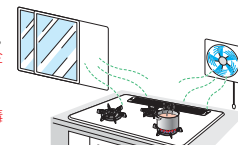
絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

⚠警告　ガス事故防止のために

機器をご使用の際には

使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。
過熱・異常燃焼による機器焼損や衣類などが落下して火災の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意)③

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際には

使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。

点火したときはバーナーが着火したことを確認する
着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。

グリル部をご使用の際には

魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。

鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う
①点火／消火キーを押し、機器のバーナーを消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。
手順を行わなかった場合は、火災の原因になります。

⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には

冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

お手入れの際には

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。

使用中や使用直後は操作部以外は触らない
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服が手前のバーナーに触れないように注意する
やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。
※調理中に温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について
突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

取扱説明書 HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202052 1105202056 13 07 01

必ずお守りください(安全上の注意)④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。

グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

グリル受け皿に水を入れて使用しない
グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。

グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

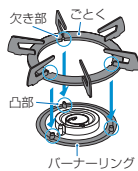
グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
やけどの原因になります。

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。

お手入れの際には

お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

トッププレートは取りはずさない
トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。

ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける
正しく取り付けないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼の原因になります。

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

トッププレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

ごとくをはずして直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

焼網は使用しない
異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。

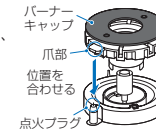
⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。
機器上部が変色したり、ワークトップを焦がす原因になります。

グリルとびら・グリルとびら取っ手・コンロ操作部・グリル操作部・電池ケースふたなどに、重いものをのせたり強い力を加えない
機器損傷の原因になります。

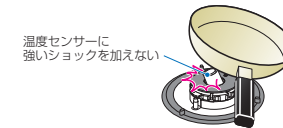
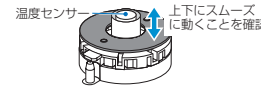
お手入れの際には

バーナーキャップは正しく取り付ける
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形する原因になります。

⚠注意 お子さまに対する注意

小さなお子さまだけで使用させない
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(18ページ)

⚠注意 正常な動作のために

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う(45ページ)
鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない
温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止(49ページ)などが正しくはたらきません。

⚠注意 別売のダッチオーブンについて(別売品)

ダッチオーブン使用直後に水をかけて急に冷やさない
ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。

オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる際は、必ず鍋敷きを敷く
ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。

ダッチオーブンを持ち運びする際は、鍋つかみを使用する
使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 110520201052
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 110520201056
13 08 01

必ずお守りください(安全上の注意)⑤

お願い

機器について

■ この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■ 長時間使用していなかったり、初めて使用するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。
しばらく待ってから、再度点火してください。

■ 長期間使用しない場合は・・・
- 機器のガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取りはずしてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■ 機器を廃棄する場合は・・・
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

機器のご使用について

■ 使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■ トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。
ガラスや鍋が損傷する原因になります。

■ 機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。

グリルのご使用について

■ 連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(50ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■ 魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。
グリル過熱防止センサー(50ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

■ 冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

■ エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■ 鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■ 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。
消し忘れに注意してください。

■ 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。鍋なし検知機能を搭載しているので、鍋をはずすと弱火になり、約1分間鍋を戻されないと自動消火します。

■ コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをゆっくり開閉してください。
とびらの開閉により発生した風で、火が消える場合があります。

■ 強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。
鍋を動かすときは注意してください。

■ 煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

お手入れについて

■ 機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

周囲の防火措置(機器の設置)について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに依頼し安全な位置に正しく設置してください。

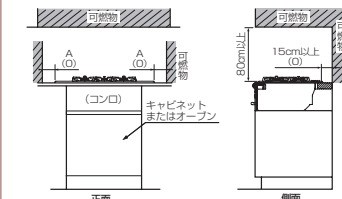
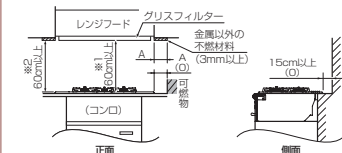
防火上の離隔距離

◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。
◎この機器は防火性能評定品です。

⚠警告
周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、火災の原因になります。 必ず守る

※機器の周囲の可燃物(可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む)とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合

可燃物 A (O) A (O) 可燃物 (コンロ) キャビネットまたはオーブン 80cm以上 15cm以上 (O) 可燃物
正面 側面

60cm幅タイプ

ガス機器防火性能評定品
可燃物からの離隔距離(cm)

上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	15以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合
グリスフィルター 金属以外の不燃材(3mm以上) 15以上 15以上 60以上 60以上 15以上
財団法人 日本ガス機器検査協会

75cm幅タイプ

ガス機器防火性能評定品
可燃物からの離隔距離(cm)

上方	側方	前方	後方
80以上	7.5以上	15以上	15以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合
グリスフィルター 金属以外の不燃材(3mm以上) 7.5以上 7.5以上 60以上 60以上 15以上
財団法人 日本ガス機器検査協会

防火性能評定シール
(トッププレートに貼付)

レンジフードおよび不燃材の場合

レンジフード グリスフィルター 金属以外の不燃材料(3mm以上) ※2 60cm以上 ※1 60cm以上 A A (O) 可燃物 (コンロ) 15cm以上 (O)
正面 側面

※(　)内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

A寸法
60cm幅タイプ:15cm以上
75cm幅タイプ:7.5cm以上

※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

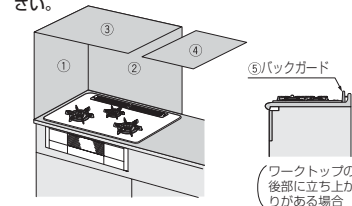
◎離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

⚠注意
防熱板(別売品)は、必ず指定のものを使用する
防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける
防熱板を取り付けないと、火災の原因になります。

必ず守る

・防熱板は60cm幅タイプは4種類、75cm幅は5種類用意しています。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

⑤バックガード
(ワークトップの後部に立ち上がりがある場合)

※イラストはイメージ図です。

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)	備　考
①	DP0128	590	535	共用
②	LP0130	590	600	60cm幅タイプ用
	LP0131		750	75cm幅タイプ用
③	DP0129	550	900	共用
④	LP0117	550	150	75cm幅タイプ用
⑤	DP0101	90	600	60cm幅タイプ用
	DP0104		750	75cm幅タイプ用

取扱説明書 HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 110520201052 110520201056 13 09 01

コンロを使う準備

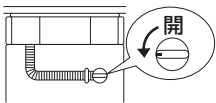
鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 油料理など (※5 油の量：200mL以上)	温調機能		
			揚げもの ☞23 (油の量：500mL〜1000mL)	湯わかし ☞25 (油の量：500mL〜2000mL)	炊飯 ☞27 (米の量：1〜3合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	○ おかゆのみ可能
やかん	－	－	－	○ ※2	－

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　センサー解除モード(20ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　　（焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。）
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつきがきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。
※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

中華鍋について

◇鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
◇中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
　このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。
※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着しないものがあります。
　この場合、鍋なし検知(50ページ)がはたらき点火することができません。
　左右コンロのセンサー解除モードを使用してください。(20ページ)
※中華鍋用補助ごとくは、左右コンロで使用してください。

中華鍋用補助ごとく（別売部品）

❶ ガス栓を全開にする

❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・鍋などをごとくに置いていないと点火しません。
・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

❸ 電源ボタンを押す

コンロ微調節／ロック機能ボタン

※コンロ微調節については、20ページを参照してください。

ロック機能　小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

◇電源が入っている状態で機器を使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定／解除ができます。

◎ロックの設定

◎ロックの解除

※ロック状態で電源を切っても(オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

取扱説明書 HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 110520201052 110520201056 13 10 01

コンロの使いかた

準　備

ごとく中央に鍋などを置く

基本操作（全コンロ）

❶ 点 火

点火時の火力表示
左右コンロ　後コンロ

❷ 火力調節

弱く　強く

点火後約30分毎にブザー音「ピピピッ」で使用中であることをお知らせします。

❸ 消 火

120分間連続使用すると、コンロ消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
※自動消火する時間は変更できます。（54ページ）

調理をするときのお願い

⚠注意

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

必ず守る

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）
※突沸現象については、12ページを参照してください。

◇**炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。**
・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

1分程度予熱する

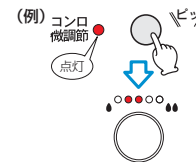
◇**きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、左右コンロのセンサー解除モードで調理する。**
・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき消火することがあります。

◇**揚げものは左右コンロの揚げものモードで調理する。**
・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

点火後、火力を微調節したいときは

◇点火後（コンロ点火／消火ボタンの上にある）コンロ微調節ボタンを押し、火力調節すると、火力をさらにこまかく調節することができます。
※すべてのコンロが火力微調節状態になります。

◇コンロ微調節ボタンを再度押すか、すべてのバーナーを消火すると、火力微調節状態は解除されます。

（例）コンロ微調節　点灯　ピッ

中間火力状態のときは、2ヶ所のランプが点灯します。

コンロ	通常	微調節
左・右（ランプ）	5段階（5段階）	37段階（9段階）
小（ランプ）	3段階（3段階）	19段階（5段階）

火力調節位置によっては、火力の変化が小さい（変化しない）ところがあります。（51ページ）

直火料理（あぶりもの）、いりもの料理、炒めものをしたいときは（左右コンロのみ）

◇**直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。**

センサー解除モードとは
・安全機能（焦げつき自動消火・天ぷら油過熱防止・鍋なし検知：49～50ページ）を一時的に作動させない（解除する）モードです。
・直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合や鍋底のへこみが大きく（約4mm以上）温度センサーが鍋底にあたらないような鍋を使いたいという場合にセンサー解除モードをお使いください。
※温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

[センサー解除(3秒押し)] を3秒以上押してください。

※センサー解除モードに設定して、点火操作をしない場合、約3分経過すると自動的にセンサー解除が取り消されます。取り消される前に点火操作を行ってください。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間（54ページ）により、連続使用最長可能時間は異なります。

⚠警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。

タイマーモード

準　備

ごとく中央に鍋などを置く

基本操作（全コンロ）

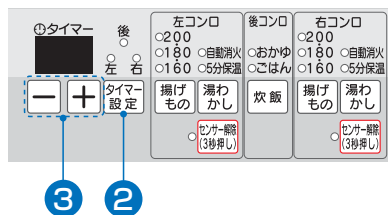
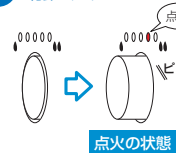
1 点 火

点火の状態

2 コンロを選択する

※設定できるコンロは1ヶ所です。
※＋・－ を押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、コンロが決定されます。
※火のついていないコンロと、炊飯・湯わかしモード中のコンロは選択できません。

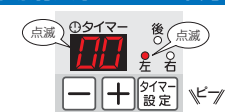
3 タイマーを設定する

1～99分
（1分刻み）
押し続けると、10分刻みで変わります。

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用最長可能時間は120分、センサー解除モード使用時は60分です。）

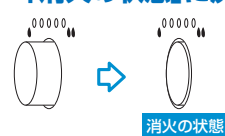
※上記の連続使用最長可能時間は、工場出荷時の時間です。
コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、センサー解除モード使用時の連続使用最長可能時間も変わります。（54ページ）

終了30秒前

秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）

ブザー音『ピー』とタイマー表示とランプの点滅でお知らせした後、消灯します。

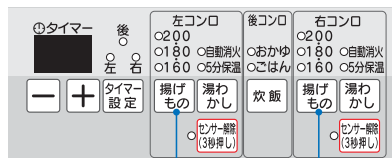
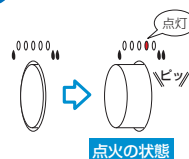
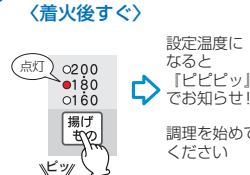
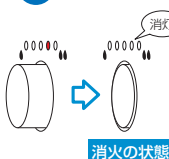
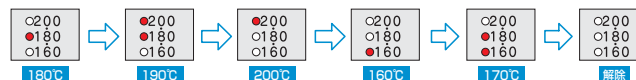
4 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

消火の状態

タイマーモードの取り消し

タイマーモード中に タイマー設定 を押すと、タイマー表示とランプが消え、タイマーモードが取り消されます。

※タイマーモードを取り消しても消火しません。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 1105202010 52 13 12 01
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202010 56

揚げものモード

揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。ほどよい焦げ色に焼きあげます。

温度設定のめやす

ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。

◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれることがあります。

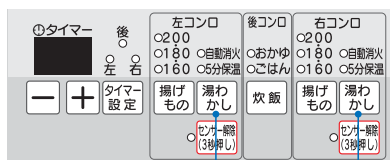
◇設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

◇焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

湯わかしモード

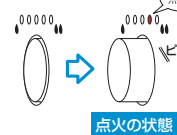
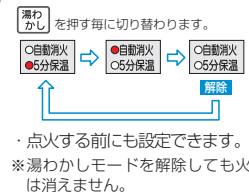
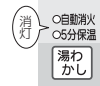
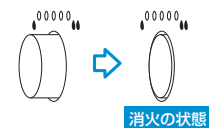
適した鍋
種類：やかん
底の平らな鍋

適した水量
500～2000mL
・やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。

コンロ操作部

お願い

◇やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
◇火力はやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。
※ただし、火力を弱火で使用しますとお湯がわく前に保温になったり、消火したりします。
◇水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。
◇お湯から湯わかしモードを使用した場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

—温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください—
◇やかんや鍋のふたの開閉はしない
◇やかんや鍋を動かさない
◇水をかき混ぜない
◇途中で水を入れたり具を入れない
◇途中で火力を変えない

基本操作（左右コンロ）

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
1105202010052
1105202010056
13
14
01

お米の準備

お米と水の量のめやす

［ごはん］

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

［おかゆ］

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

◇炊き込みごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
◇おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。
（増減する水量は±10%程度までに）

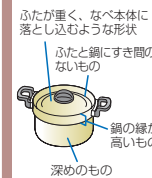
※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

① お米をとぐ

◇たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
一度目のとぎ水はすぐに流す。
(ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。)
「とぐ→洗い流す」を手早く数回繰り返し、洗ってください。
※といだ後のお米は、よく水を切ってください。

② お米に水を含ませる

◇水の量は、上記のめやすを参考にしてください。
◇30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)
・お湯を使わないでください。(ご飯に芯が残ります。)

③ 鍋のセット

◇水に浸したお米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
※温度センサーの上面や鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

適した鍋
鍋径：18cm以上
種類：アルミ製の鍋

◇市販の文化鍋でも炊くことができます。
鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
ごはんはガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。
（17ページ）
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

ご注意

◇お米のとぎが足りない場合は、においや着色の原因になります。
◇砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

無洗米を炊くポイント

◇1～2回すすぐ。
にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
◇十分に水に浸す。
◇水の量を3%程多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
◇よく混ぜて気泡をとばす。
水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

取扱説明書 | HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 | 110520201052 110520201056 | 13 | 15 | 01

炊飯モード

ブザー音『ピー』と操作部および、火力表示ランプが消灯します。

❸ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

※むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

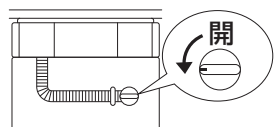
おかゆについて

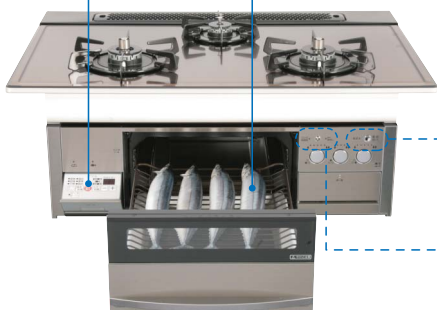
◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。
◇**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**
ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

◇**2人分(茶わん約2杯分：300g)の例**
①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
②鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
③煮たったらアクをとり、弱火で10～15分炊く。
④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

ご注意

◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは、再度 炊飯 を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は消火後むらし(約10分)を必要とします。
むらしをしないとうまく炊きあがりません。
◇機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。
炊飯時は油ガードを取り除いてください。

グリルを使う準備

❶ ガス栓を全開にする

（18ページ）

はじめてグリルを使うとき

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。（煙やにおいが出ることがあります。）
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に弱火になったり、消火する場合があります。（タイマー表示部「02」表示）
消火した場合は、少し待ってから点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

- 冷凍の魚
  - ・完全に解凍する
- 生魚
  - ・水洗いしたあと、水気をよくふき取る
- みそ漬けやかす漬けの魚
  - ・みそやかすをよくふき取る

塩焼きの下ごしらえ

◇鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

- さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚
  - ・多めに塩をして、おき時間は長めにする

- 白身魚
  - ・少なめに塩をして、おき時間は短めにする
- 川魚やいか、えび、貝など
  - ・焼く直前に塩をふる

魚以外の下ごしらえ

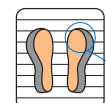
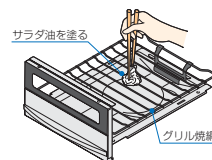
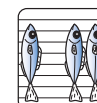
- なすやししとうなどの野菜は
  - ・表面に切り目を入れる

- 鶏肉など脂の多い食材は
  - ・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く

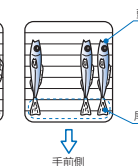
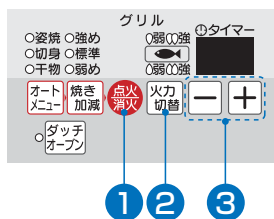
ワンポイント

◇魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
◇尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。

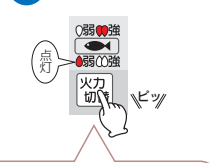
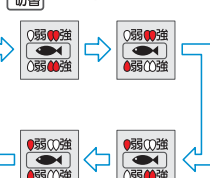
魚を焼くときは

◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
◇魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
◇魚を1尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
◇魚を3尾以上焼く場合は、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。
◇ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
1105202010052
1105202010056
13 | 17 | 01

グリルの使いかた：マニュアルグリル

準　備

基本操作（グリル）

グリル庫内温度	タイマー
高い場合	6分
低い場合	9分

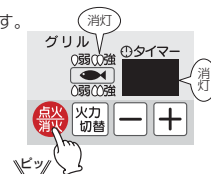
グリル燃焼ランプ

点灯

終了30秒前

ピピピッ

秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）

点滅　タイマー　グリル燃焼ランプ　消灯　ピー

ブザー音『ピー』とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

途中で消火したい場合

グリル操作部の 点火消火 を押す。

消灯　グリル　タイマー　ピッ

⚠警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする

グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

必ず守る

⚠注意

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

必ず守る

グリルタイマーについて

◇グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

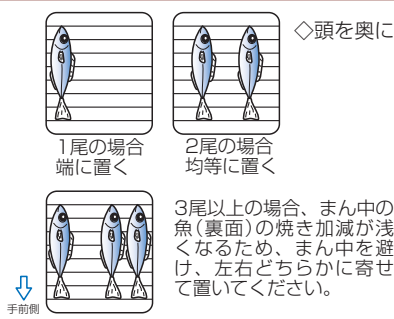
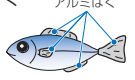
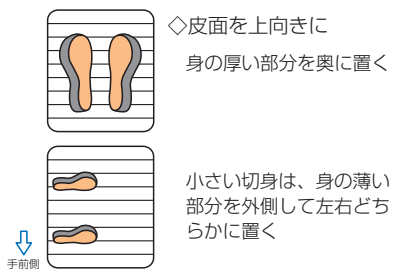
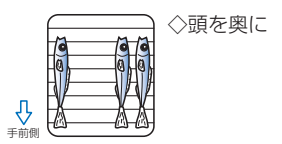
・グリル庫内の温度に応じて、タイマー設定6～9分を自動的に設定します。

※タイマー表示はスタートして、すぐに時間表示が変わることがあります。

コツとご注意

◇形くずれ防止のコツ

・2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。

・予熱後一旦消火し、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

◇ご注意

・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合（タイマー表示部「02」表示）は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。

・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

・グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。

・干物や脂分の多い魚（にしん・塩さばなど）は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）また、小魚の干物（めざし・うるめなど）の焼き時間のめやすは2～3分です。（グリル庫内の温度が高い場合は1分程度）焼きすぎに注意してください。

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
1105202010052
1105202010056
13　18　01

オートグリルモード

準　備

グリル操作部

基本操作
（グリル）

⚠注意

- **魚などの焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(33ページ)で焼く**
  その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- **みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し・身欠きにしんは、マニュアルグリルで焼き、オートグリルモードを使用しない**
  発火のおそれがあります。

必ず守る

お願い

◇機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
・オートメニューは魚専用です。魚以外は、マニュアルグリルで焼いてください。
・予熱しないで使用してください。
・オートグリル使用中は、グリルとびらを開けないでください。
・種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
◇連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートグリルモードを受けつけない場合があります。
オートメニューを押すとブザー音『ピーピーピー』と、タイマー表示部『H』でお知らせします。
しばらく待ってから使用してください。
※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(33ページ)で使用してください。
◇調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げることがあります。

オートグリルモードの取り消し

グリル操作部の点火消火を押し、消火する。
取り消し後に再び調理する場合は、マニュアルグリル(33ページ)で行ってください。

取扱説明書 HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 110520201052 110520201056 13 19 01

オートグリルモード

◇魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オートメニュー	焼き加減 弱め	焼き加減 標準	焼き加減 強め	魚の置きかた	ポイント
姿焼	★さんま 1～5尾(1尾 180g以下)	★さんま 1～5尾(1尾 180g以上) ★あじ 1～5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	★あじ 1～5尾(1尾 200g以上) 鯛 1尾(1尾 250g以上)	◇頭を奥に 1尾の場合 端に置く 2尾の場合 均等に置く 3尾以上の場合、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなるため、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。 手前側	◇尾・ヒレをきれいに焼く ・多めの塩を塗る ・アルミはくで包む アルミはく ◇火通りをよくする ・皮面に切り込みを入れる ◇みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する
切身	ぶり照り焼き 1～6切(1切 80g程度) さわらみそ漬け 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～6切(1切 80g程度) 鮭切身 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～2切(1切 150g程度) 太刀魚 1～6切(1切 80g程度)	◇皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く 小さい切身は、身の薄い部分を外側して左右どちらかに置く 手前側	お願い ◇厚みのある魚など(切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの)は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル(33ページ)で様子を見ながら焼いてください
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1～4枚(1枚 70g程度) 干しかれい 1～2枚(1枚 120g程度) ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以上)	◇頭を奥に 手前側	◇干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています ◇脂ののりがよい場合は焦げやすくなります

★：さんま、あじを5尾焼くと、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
1～4尾で焼くことを推奨します。

取扱説明書 HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202010052 1105202010056 13 20 01

ダッチオーブンモード ダッチオーブンのセット方法

ダッチオーブンは必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

※この機器には、ダッチオーブンが付属されていません。専用のダッチオーブンセットを別売しています。別売のダッチオーブンのお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスにお問い合わせください。

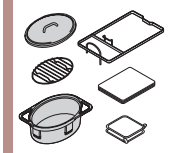
◇ダッチオーブンでできる料理の例

豚肉のロースト　ローズマリー風味

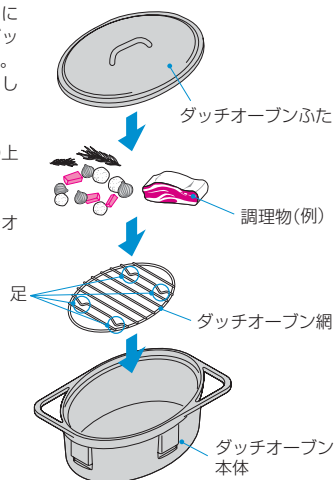
スペアリブ

パエリア

調理物のセット

ダッチオーブン
◇専用のダッチオーブンセットを別売しています。

①ダッチオーブン網を図のように足が下向きになるように、ダッチオーブン本体にセットする。（料理の種類によって、セットしない場合もあります。）

②調理物をダッチオーブン網の上にのせる。

③ダッチオーブンふたをダッチオーブンにセットする。

◇ダッチオーブンはホーロー加工されているのでシーズニング（油をなじませること）は不要です。

ダッチオーブン本体のセット

ダッチオーブンは必ず支持枠の上に正しくセットして使用してください。

①ダッチオーブン支持枠前足を、グリル受け皿の取付穴に差し込む。

※支持枠前足の右側は長くなっています。

②ダッチオーブン本体の凸部4ヶ所を、ダッチオーブン支持枠にのせる。

⚠注意

ダッチオーブン本体の凸部前面を図のようにダッチオーブンガイドにセットする
正しくセットしないと、ダッチオーブン本体が傾いたり、ダッチオーブン本体を取り出す際にダッチオーブン支持枠がはずれず、持ち上がる場合があります。
また、ダッチオーブン支持枠が途中ではずれた場合、落下し、やけどやけがのおそれまたは、床を傷つけたりするおそれがあります。

※ダッチオーブンふたのつまみ部が、図のようにまっすぐになるようにセットしてください。

禁止　禁止

凸部前面がダッチオーブンガイドに正しくセットされていることを確認してください。

※イラストはわかりやすくするために、グリルとびらをはずしたイラストになっています。

お願い

◇ダッチオーブンを使用する場合は、必ずダッチオーブン支持枠を使用してください。
（ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつきグリル受け皿のコーティング（クリアコート）がはがれる原因となります。）

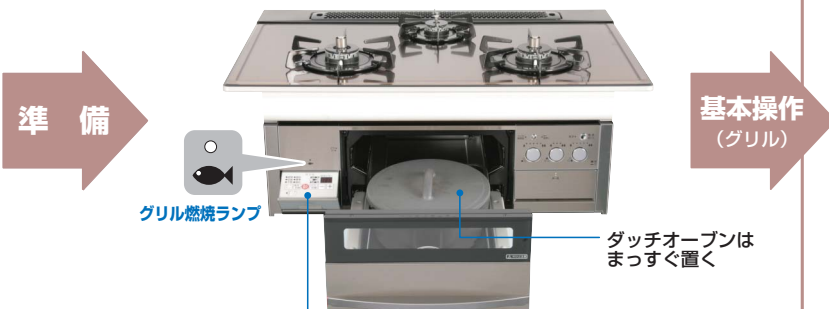
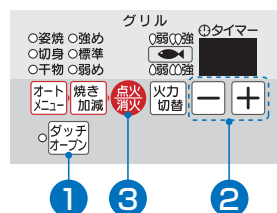
取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 11052020105213 21 01
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 110520201056

ダッチオーブンモード

ダッチオーブンは必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

※ダッチオーブンのセット方法は40ページを参照してください。

準　備

基本操作（グリル）

グリル操作部

⚠注意

・**ダッチオーブンモードは必ずダッチオーブンを使用し、グリル焼網を使用した調理はしない**
発火の原因になります。
・**ダッチオーブンでオーブンペーパーを使用する場合は、ダッチオーブンから、はみ出さないように使用する**
オーブンペーパーが燃えて、火災の原因になります。

必ず守る

◇予熱せずに使用してください。
◇ダッチオーブン使用中は、グリルとびらを開けないでください。
◇グリル使用後や、グリル庫内の温度が高い場合は、ダッチオーブンモードを受け付けません。
[ダッチオーブン]を押すとブザー音『ピーピーピー』と、タイマー表示部『 H 』でお知らせします。
しばらく待ってから使用してください。
※マニュアルグリル（33ページ）は、使用できます。
◇ダッチオーブンが重いため、グリルとびらが閉まりにくい場合があります。きっちりと奥まで閉めて使用してください。

❶ダッチオーブンに設定する

ダッチオーブンキーを『ピピピッ』と音がするまで押す。

❷タイマーを設定する

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用可能時間は30分です。）

❸点　火

グリルが点火後、タイマーがスタートします。

火力切替は不要です。
※火力切替は受け付けますが、自動的に火力調節するため、受け付けた火力にならない場合があります。

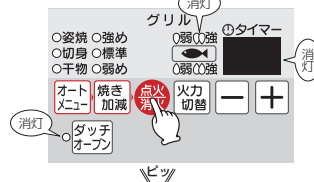
終了30秒前

秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）

ブザー音『ピー』とタイマー表示、ダッチオーブンランプの点滅でお知らせし、消灯します。

途中で消火したい場合

グリル操作部の[点火消火]を押す。

◇焼き足したい場合は

・消火後、グリル庫内の温度が高い場合は[ダッチオーブン]を押しても受け付けないので、マニュアルグリル（33ページ）上火：強、下火：強で調理してください。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 1105202010052
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202010056
13 22 01

電池交換

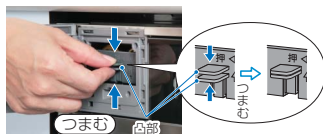
必ず機器が冷えてから行ってください！

1 左パネル上面（電池ケースふた）の右側に指を引っ掛け、パネルを開ける。

左パネル上面（電池ケースふた）

4 アルカリ乾電池（単1形：2個）の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。

2 電池ケース前面にある上下の凸部をつまむ。

5 電池ケースを元の位置に戻す。
（カチッと音がするまで）

3 電池ケースを引き抜く。
※電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。
電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。

6 左パネル上面（電池ケースふた）を元どおりに閉じ、電源スイッチが入るか確認する。

※パネル（電池ケースふた）を開けにくい場合は、グリル部を引き出した状態で行ってください。

⚠注意

乾電池は充電・分解・過熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

お願い

◇電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたが破損する原因になります。
◇乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
◇乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。マンガン乾電池を使用すると寿命が短くなります。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。

◇乾電池の寿命は、乾電池の種類によって異なりますが、通常約1年をめやすにしてください。
◇付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電により寿命が短くなっている場合があります。

お手入れ　その前に！

⚠注意

お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。

お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

ごとくやバーナーキャップを正しく取り付ける
正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

お手入れ道具・洗剤について

	道具・洗剤	説明
○	スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤、トッププレートのみ：クリームクレンザー	
×	ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	◇キズの原因となるもの ※部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	◇部品・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの
	歯みがき粉、弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

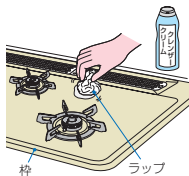
◇ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。
煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル部品（グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、サイドカバー）ははずせます。それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください！
洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。

トッププレート

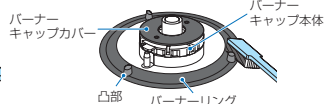
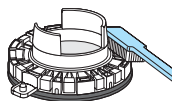
◇台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

取れにくい汚れ

◇メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。

※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。

バーナー部

◇バーナーキャップやバーナーリングは、台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。

◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。(洗剤などは使用しないでください。)

◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。

※センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。

立消え安全装置　温度センサー　点火プラグ　温度センサー　**上下にスムーズに動くか確認！**

取り付けかた

◇バーナーキャップ本体の爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)

※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

バーナーキャップ　爪部　点火プラグに合わす　点火プラグ

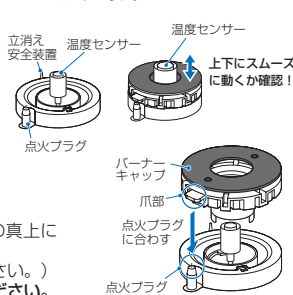
グリル排気口カバー

◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

◇グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わして取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

ごとく

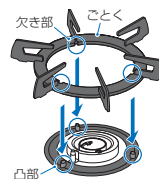
◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

◇ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部(3ヶ所)を合わせて取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

機器表面・操作部

◇乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 1105202010 52 13 24 01
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202010 56

お手入れ　グリル部

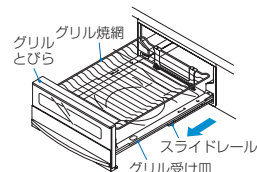
お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください！
洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。

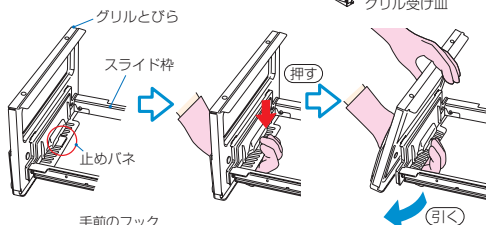
グリル部のお手入れ

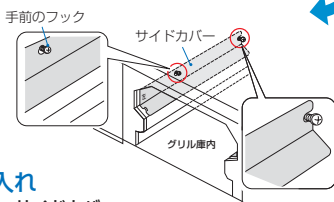
グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバーの取りはずし

スライドレールは取りはずせません。

◆グリル焼網・グリル受け皿の取りはずしかた

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す
・グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取りはずす。
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

◆グリルとびらの取りはずしかた

・スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取りはずすことができません。
※スライド枠は取りはずせません。

◆サイドカバーの取りはずし

・手前のフックからサイドカバーを取りはずす。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取りはずしてください。

グリル部・ダッチオーブンのお手入れ

◆グリル受け皿・グリル焼網・グリルとびら・サイドカバー

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。
※汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）のはく離の原因となります。

◆グリル庫内

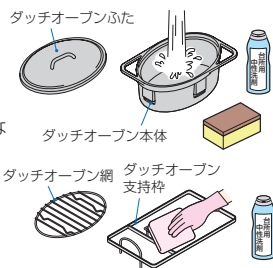
・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。
※お手入れの際は、必ず手袋をはめてください。

◆ダッチオーブンふた・ダッチオーブン本体

・ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いしてください。その後、乾いた布で十分に水気をふき取ってください。
※金属たわしは、細かなキズが付き汚れがこびりつきやすくなるので、使わないでください。

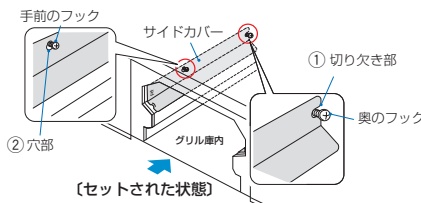
◆ダッチオーブン網・ダッチオーブン支持枠

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

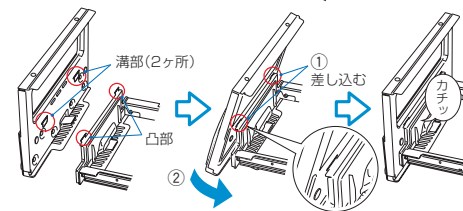
汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンたわしに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

サイドカバー・グリルとびら・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

◆サイドカバーの取り付けかた

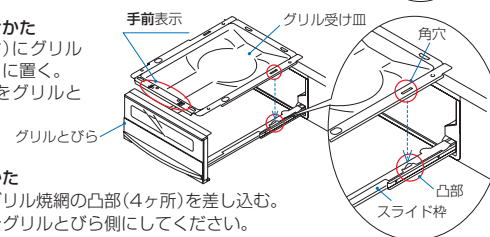
①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。
②手前のフックに穴部を引っかける。
※サイドカバーは、（左）（右）がありますので、注意してください。
指かかりのある手前側に左右と表示しています。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り付けてください。

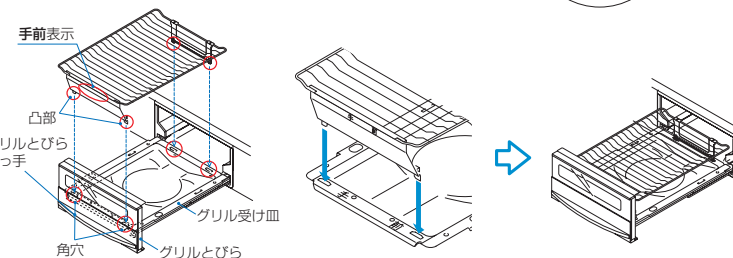
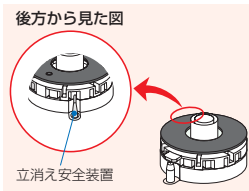
手前のフック　サイドカバー　①切り欠き部　奥のフック　②穴部　グリル庫内
〔セットされた状態〕

◆グリルとびらの取り付けかた

①グリルとびらの溝部（2ヶ所）に、スライド枠の凸部を差し込む。
②左右2ケ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しくセットできません。

溝部（2ヶ所）　凸部　①差し込む　②　カチッ

◆グリル受け皿の取り付けかた

・スライド枠の凸部（左右）にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※**手前**と表示している方をグリルとびら側にしてください。

手前表示　グリル受け皿　角穴　グリルとびら　凸部　スライド枠

◆グリル焼網の取り付けかた

・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部（4ヶ所）を差し込む。
※**手前**と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリルとびらが閉まりにくい場合は、サイドカバー、グリル受け皿、グリル焼網が正しくセットされていません。再度きっちりとセットしてください。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
1105202010522
1105202010056
13　25　01

安全機能・温度センサー

安全機能について

コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。

立消え安全装置
（コンロ／グリル）

◇**風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。**
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

後方から見た図

消し忘れ消火機能
（コンロ／グリル）

〈コンロ〉
◇**点火後、約120分（高温で変化のない場合、約30分）経過すると自動的にガスを止め、消火します。**
※センサー解除モード使用時約60分（高温で変化のない場合、約30分）で消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。（54ページ）

〈グリル〉
◇**点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。**
◇**ダッチオーブンモード使用時は約30分経過すると自動的にガスを止め、消火します。**

焦げつき自動消火
（コンロ）

◇**焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。**
・焦げつきの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。
※弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。
※左右コンロでセンサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

天ぷら油過熱防止
（コンロ）

◇**油温が約250℃になると強火⇔弱火をくり返し、約30分後に自動消火します。**
それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

⚠警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。

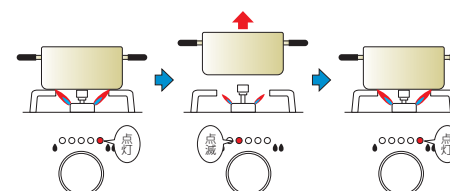
⚠注意

天ぷら油過熱防止がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

鍋なし検知
（左右コンロ）

◇**鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知がはたらきます。**

点火前
・鍋を置かなかった場合は、点火しません。
（ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅（全部）でお知らせします。）

調理途中
・鍋を上げると、火力2に変わります。（弱火および火力2のときは変わりません。）
・鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。

⚠注意

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります
バーナー付近には顔や手を近づけないでください。
やけどの原因になります。

《点火後に鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと》
◇自動消火し、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）の点滅でお知らせします。

※左右コンロでセンサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

グリル過熱防止センサー
（グリル）

◇**グリル庫内やグリル受けの温度が異常に高い場合、安全のため弱火にしたり、ガスを止め、自動消火します。**

⚠注意

グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

Q&A（よくある質問）

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
電源が入りにくい。（または入らない）	・お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3秒）押してください。	–
使用中、消火後に音がする。 ・「ポン」と音がする ・「カチッ」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする ・点火初期に「ポッポッ」と音がする	・コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 コンロバーナーが正しくセットされていない場合、上記のような音がする場合があります。	45
	・点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。 ・火力を切り替える動作音です。異常ではありません。 ・コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。 ・機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合がありますが、異常ではありません。機器が温まると音はなくなります。	–
点火操作すると他のバーナーもスパーク（パチパチ）する。	・1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。異常ではありません。	–
点火／消火ボタン（コンロ）点火／消火キー（グリル）から手を放してもスパークする。	・点火／消火ボタンまたは点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。（最長約10秒）異常ではありません。	–
複数のバーナーを連続で動作すると、操作された順番と動作する順番が異なる。	・機器で設定しています。異常ではありません。	–
コンロ使用時に… ・調理中に消火する ・油が高温になっていても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・火力が変わらなかったり、欲しい火力にならない。 ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない ・弱火になって1分後に消火する	・鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。	18・50
	・鍋の形状や材質が適していますか？	17
	・鍋底が温度センサーと密着していますか？ ・鍋底や温度センサーが汚れていませんか？	6・9
	・油の量はあっていますか？ 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	17・23 24
	・鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	49
	・急操作を受け付けないことがありますが異常ではありません。 ゆっくり操作してください。	–
	・火力微調節状態では、火力の変化が小さい（変化しない）ところがあります。 火力が変化する位置まで回してください。	–

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
コンロ使用時に… ・調理中に消火する ・油が高温になっていても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない ・弱火になって1分後に消火する	・弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	20
	・安全のため、火力を段階的に戻しています。 また、火力を元に戻しているときに鍋なし検知がはたらくと、元の火力に戻らないときがありますので、お好みの火力に調節してください。	20
	・フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押してください。	20・50
	・長時間使っていませんか？ 点火後コンロを約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	49
	・コンロ調理タイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	22
	・冷凍食品や冷凍した鍋をそのまま調理していませんか？ 解凍してから調理してください。	–
	・カレーやシチューなどとろみのある料理を強火で再加熱していませんか？ 水を加え弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。	12・19
	・カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？ 焦げつきがひどくなる場合があります。	–
	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	49
	・機器下方のキャビネットとびらをはやく開閉していませんか？ また、グリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	15
湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	・鍋底が温度センサーと密着していますか？	6・9
	・湯わかしに適した鍋を使用していますか？ ・水の量は適切ですか？ 水量500mL～2000mLが適切です。 ・加熱中に鍋を動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	17・25
	・一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしていませんか？ 100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。 ・火力を弱火にしていませんか？ 火力を弱火で使用しますと、お湯がわく前に保温になったり、消火したりします。	25

取扱説明書 HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202010052 1105202010056 13 27 01

Q&A（よくある質問）

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
上手に炊飯ができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	・炊飯に適した鍋を使用していますか？	17・28
	・鍋底が温度センサーと密着していますか？	6・9
	・米の量、水の量は正しく計ってますか？	27・28 29・30
	・よく洗米していますか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。	
	・炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	・炊き上がった後、10〜15分程度むらしていますか？	
	・むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	・炊きこみご飯ではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	
	・銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	
	・無洗米を使っていませんか？ 1〜2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼きムラ ・煙が出る ・オートメニューを受け付けない ・タイマーがセットできない ・火力が変わる ・火力変わらない ・調理中に消火する	・完全に解凍していますか？	15・32
	・みそやかすは取ってから焼いていますか？	32・38
	・焼き加減の設定、魚などの調理物の置きかたは合っていますか？	
	・グリル庫内の温度が高くなっていませんか？ グリル庫内の温度が高すぎると、オートグリルモードは受け付けません。（マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。	35
	・グリルとびらは確実にしまっていますか？	—
	・脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	34
	・初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで、異常ではありません。	31
	・食材にあった火力調節をしてください。	34・35
	・オートグリルモード、およびダッチオーブンモードを使用時は、火力を自動的に切り替えますが、異常ではありません。	—
	・ダッチオーブンモード使用時は、点火してから火力切替の操作を行っても操作は受け付けますが、最長約8分間は火力は切り替わりません。	—
	・グリル調理タイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	34
	・グリル庫内が高温になっていませんか？ グリル庫内が冷めるまで約3分程度待ってから使用してください。	34・50

故障かな？と思ったら

こんなときは	調べるところ	参照ページ
点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	機器のガス栓を全開してますか？	18・31
	LPガスがなくなりかけていませんか？ （LPガスをご使用の場合）	—
	ガス配管に空気が残っていませんか？ （長期間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	—
	電源は入っていますか？	18・31
	乾電池の消耗によるものです。 機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	43
	バーナーの炎口がつまっていませんか？ 電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	—
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	45
	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。	18・50
	鍋底のへこみが大きな鍋（約4mm以上）を使用していませんか？ 温度センサーが正しく密着されていません。 鍋底がへこんでいない鍋を使用するか、センサー解除モードを使用してください。	6・9 20
	ロックを解除していますか？	18
	グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	—
	連続で96時間、鍋を置いたままにしていませんか？ 安全のため、鍋なし検知センサーチェックを行っており、使用できなくなるようにしています。一旦鍋などを上げて、再度点火してください。	—
炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・鍋にすすがつく	バーナー炎口がつまっていませんか？ 電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	45
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	14・45
	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	11・15
	弱火の状態で機器下のキャビネットを開閉していませんか？ また、グリルとびらをはやく開閉してしていませんか？	15
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	換気をしていますか？	10
	火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが、異常ではありません。	—

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 1105202010 52
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 1105202010 56
13 28 01

故障かな？と思ったら

こんなときは	調べるところ	参照ページ
すぐに消火しない	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	—
強火になったとき一瞬炎が大きくなる	バーナー内部のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	—
使用中に魚などの脂の「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。	—
部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナーキャップカバーが変色する	酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	44
	ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。	—
乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する。	乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	43
使用時に『ピー』というブザー音とともに電池交換サインが点滅する。	乾電池消耗によるものです。 ブザー音『ピー』でお知らせし、電池交換サインが点滅します。 早めに新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。 さらに乾電池が消耗すると使用できなくなります。	43

次の表示が出たら

	お知らせ表示	原因	処置
コンロ	ランプ表示(点滅)／コンロタイマー表示部(点滅) 00	タイマー設定時間が終了したとき	
コンロ	ランプ表示(点滅)＋ 11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
コンロ	ランプ表示(点滅)＋ 12	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	
コンロ	ランプ表示(点滅)＋ 02	焦げつきや異常高温になったとき	
コンロ	ランプ表示(点滅)＋ (表示なし)	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	
コンロ	ランプ表示(点滅)	鍋なし検知が作動したとき	鍋などをのせて再度点火してください。
コンロ	ランプ表示(点滅)＋ 23	センサーチェックが作動したとき	鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音『ピー』報知と燃焼ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。
グリル	ランプ表示(点滅)＋グリルタイマー表示部(点滅) 00	タイマー設定時間が終了したとき	続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待って、十分換気をしてから、再度点火してください。
グリル	ランプ表示(点滅)＋ 11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
グリル	ランプ表示(点滅)＋ 12	バーナー途中消火	
グリル	ランプ表示(点滅)＋ 02	グリル過熱防止センサーが作動したとき (空焼きした場合や、焼きすぎた場合)	
グリル	H	グリル庫内が高温になっているとき	庫内温度が下がるまで、しばらく待ってから使用してください。
電池	ランプ表示(点滅もしくは、点灯)	電池が消耗してきたとき	電池を交換してください。 (43ページ) (アルカリ乾電池：単1形×2個)
その他	上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき 10 20 24 30 31 32 51 66 70 71 72 73		点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、電源ボタンを「切」とし、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

◇エラーで自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタン(キー)を戻してください。

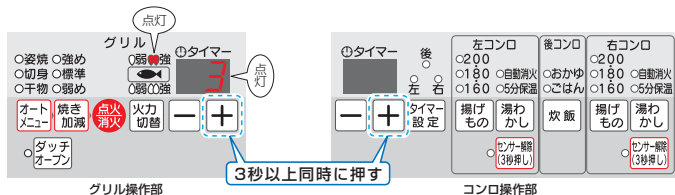
取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
110520201052
110520201056
13 29 01

安全・便利機能の使いかた

カスタマイズ機能

以下の機能を設定変更することができます。
- **オートパワーオフ機能**：工場出荷時（初期設定）は、「3分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能**：工場出荷時（初期設定）は、「120分」にに設定されています。

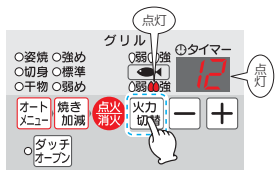
※機器を使用していない状態で操作してください。

①電源ボタンをONにし、10秒以内にグリルタイマーの[+]とコンロタイマーの[+]を、3秒以上同時押しする。（グリルの上火強が点灯する）
※機器を使用していない状態で操作してください。

オートパワーオフ機能時間の変更方法

- グリルタイマーの[+]・[−]で、設定時間を切り替える。
  ※1分・2分・3分・4分・5分の時間設定ができます。
  例）"5"にすると、オートパワーオフ時間は、5分になります。（工場出荷時：3分）
  ※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。（ブザー：ピー）

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法

- ①の後 火力切替 で、コンロ消し忘れ消火機能時間設定に切り替える。（グリルの下火強が点灯する）

※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、タイマー設定可能時間、連続使用最長可能時間は、右下表のようになります。

コンロ消し忘れ消火機能時間	タイマー設定可能時間	連続使用最長可能時間 通常時	連続使用最長可能時間 センサー解除時
30分	1～30分	30分	30分
60分	1～60分	60分	60分
90分	1～90分	90分	60分
工場出荷時 ⇨ 120分	1～99分	120分	60分

- グリルタイマーの[+]・[−]で、設定時間を切り替える。
  ※30分・60分・90分・120分の時間設定ができます。（工場出荷時：120分）
  例）"9"にすると、消し忘れ消火時間は、90分になります。
  ※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。（ブザー：ピー）

◇ 火力切替 を押す毎に、「オートパワーオフ機能時間設定」⇔「コンロ消し忘れ消火機能時間設定」に切り替わります。

仕様

600幅ガラストップビルトインコンロ			
品名コード	前面パネル	トッププレート	型式名
HR-P863E-DXABH	ステンレス	ブラック	C3WF8PWA
HR-P863E-DXBBH		グレー	
HR-P863E-DXJBH		ブラウンミラー	
HR-P863E-DXDBH		プラチナシルバー	

750幅ガラストップビルトインコンロ			
品名コード	前面パネル	トッププレート	型式名
HR-P873E-DXABH	ステンレス	ブラック	C3WF9PWA
HR-P873E-DXBBH		グレー	
HR-P873E-DXJBH		ブラウンミラー	
HR-P873E-DXDBH		プラチナシルバー	

項目		
点火方式	連続スパーク点火方式	
安全装置	・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 }（全バーナー） ・焦げつき自動消火 ・天ぷら油過熱防止 ・コンロ消し忘れ消火機能 }（全コンロバーナー） ・鍋なし検知機能（左右コンロバーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 ・ダッチオーブンタイマー（最大設定時間30分）}（グリルバーナー）	
付属品	・取扱説明書（保証書付）・設置工事説明書 ・クッキングブック ・事業所一覧 ・アルカリ乾電池（単1形1.5V：2個）	
タイプ	600幅ガラストップ	750幅ガラストップ
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm（トッププレート幅593mm）	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm（トッププレート幅738mm）
質量	26kg（本体）	27kg（本体）

使用ガス / 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 左右バーナー	後バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	10.6 {9,100kcal/h}	Rc1/2（メネジ） R1/2（オネジ）
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	9.86 {8,480kcal/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
11052020 1052
11052020 1056
13
30
01

アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『Q&A』『故障かな？と思ったら』を見て、もう一度確認してください。
◇確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品名　ガスビルトインコンロ
2. 品名コード（電池ケースふた下部に貼付のラベルをご覧ください。）

品名コード		機器コード	
HR-P863E-DXABH	HR-P873E-DXABH	11-052-02-01052	11-052-02-01056
HR-P863E-DXBBH	HR-P873E-DXBBH	11-052-02-01053	11-052-02-01057
HR-P863E-DXJBH	HR-P873E-DXJBH	11-052-02-01054	11-052-02-01058
HR-P863E-DXDBH	HR-P873E-DXDBH	11-052-02-01055	11-052-02-01059

3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)およびＬＰガスの区分があります。

◇ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
　この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
◇この機器は13A(12A)・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の62ページが保証書になっています。

◇保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
◇無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に相談してください。修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。

補修用性能部品の保有期間

◇この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

Memo

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉

Memo

保証書

保　証　書

品 名 コ ー ド　HR-P863E-DXABH・HR-P863E-DXBBH・HR-P863E-DXJBH・HR-P863E-DXDBH
HR-P873E-DXABH・HR-P873E-DXBBH・HR-P873E-DXJBH・HR-P873E-DXDBH

型　　式　　名　C3WF8PWA・C3WF9PWA

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
電装基板…3年

2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3．サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（１）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
（２）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
（３）　機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
（４）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
（５）　建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
（６）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
（７）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
（８）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
（９）　指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
（１０）　本保証書を紛失された場合。

5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ハーマンPRO　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販　売　店		扱者印	
住　　所			
電 話 番 号			

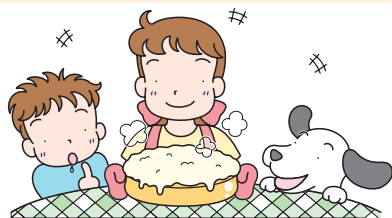
修理記録
この本体の修理記録は、機器の右側面内側の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2．本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4．この保証書によって保証書を発行している者(保証履行者・保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

取扱説明書
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
1105202010052
1105202010056
13 32 01

グリルでこんな料理もできます

オーブントースターで調理できる市販の冷凍食品(グラタン、ピザ、フライなど)が調理できます。

ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくの端を立てましょう。

バラエティ料理の時間早見表 予熱なし

料理名	分量	火力調節 上火	火力調節 下火	焼き時間	調理ポイント
焼きナス	ナス 4個 2個 (1個 約100g)	強	強	約9分 約7分	ナスは縦方向に5～6本切り目を入れ、丸ごと焼き、焼きあがれば皮をむく。
焼きおにぎり	おにぎり 6個 2個 (1個 約100g)			約10分 約8分	素焼き(約4～6分)後、たれ(6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2)を塗り、再度4分焼く。
焼き厚揚げ	厚揚げ 8個 4個 (1個 約80g)	強	弱	約10分 約8分	厚揚げは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
焼きとうもろこし	とうもろこし 3本 2本			約13分 約11分	トウモロコシをアルミホイルで包み、焼いている途中(6～7分経過後)に半回転させて焼く。
焼きもち	もち 8個 4個 (1個 約50g)	弱	弱	約6分 約5分	焼いてる途中に、もちの位置を変えて焼く。

・グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合などは、自動的に弱火になったり、消火したりするときがあります。(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)

※火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。

無水ワイド両面焼グリル

COOKING BOOK

クッキングブック

「温調機能」「グリル機能」を使った簡単便利なレシピBook！

コ065-01

Ⅱ—2 クッキングブック

クッキングブック	HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉	1105202010521 1105202010561	13	33	01

コンロ
揚げもの

豚肉の京風白味噌煮込み 酒の肴としてもよく合います。 367kcal

材料（4人分）

豚バラブロック	300g
薄口醤油	少々
片栗粉	少々
A 白味噌	50g
A 卵黄	1個
A 砂糖	大さじ3
A 薄口醤油	小さじ1
A だし	25cc
A ねりからし	

作り方

1. Aの材料を混ぜ合わせておく。
2. 3~4cm角にカットした豚肉に、薄口醤油を加え約5分間、下味を付ける。
3. 2の豚肉に片栗粉をまぶし、揚げる。揚げもの モード160℃で約3分
4. 鍋にAを入れ、砂糖が溶けるくらいまで火にかける。
5. 揚げた豚肉を4に入れて、やや弱火で約1分程度からめる。
6. お皿に盛りつければ出来上がり。

Aの材料を混ぜ合わせておく

Point! タレを焦がさないように注意すること。

コンロ
揚げもの

鮪のステーキパリパリネギソース 187kcal

材料（4人分）

鮪	4枚 400g
じゃが芋のスライス	1個分
塩	少々
コショウ	少々
油	
A 酒	50cc
A 濃口醤油	50cc
A みりん	50cc
A 玉ねぎ みじん切り	1/4個
A 一味唐辛子	少々

作り方

1. じゃが芋はスライサーで細切りにし、約2分間揚げる。揚げもの モード180℃で約2分
2. ボールにAの材料である酒、濃口醤油、みりん、玉ねぎ、一味唐辛子を混ぜてソースをつくる。
3. フライパンに油を敷き、塩、コショウをした鮪を中火で約3分程度焼く。
4. 鮪に火が通れば、2でつくったソースを加え、約1分程度かけてからめる。
5. 器に鮪を盛り、その上にパリパリのポテトをのせ、周りにソースをかければ出来上がり。

鮪にソースをからめる

Point! 鮪にソースを入れたとき、玉ねぎがしんなりなる程度（アルコールが飛ぶ目安）で火を止める。白髪ねぎや大葉をそえると"よりおいしい"。

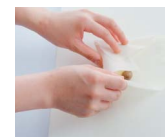
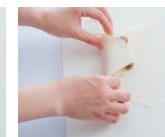
コンロ
揚げもの

温泉卵とキノコチーズの揚巻 チーズと玉子の相性バツグン。 640kcal

材料（4人分）

温泉卵	4個
スライスベーコン	4枚
スライスチーズ	4枚
しめじ	1/4パック
春巻きの皮	4枚
塩	少々
コショウ	少々

作り方

1. 春巻きの皮に半分にカットしたベーコン、チーズ、しめじ、温泉卵の順に重ねる。その上に塩、コショウをふり、巻く。
2. 揚げもの モード180℃ 設定にし、加熱した調理油の入った鍋で、うっすらきつね色になるまで（約3~4分）揚げる。※揚げ過ぎると、卵に火が通ってしまうので揚げ過ぎないこと。
3. 斜めにカットしてお皿に盛りつけ、ドライバジルを飾れば出来上がり。

手前から順に折りたたむ

次に左右を折りたたんで巻く

Point! 20cmの鍋に水950ccを入れて沸騰させる。火をとめてから水250ccを加え、常温の卵を入れてふたをする。17~18分たてば水につけて、冷やせば出来上がり。

コンロ

フルーツミックスのフランベ・バルサミコソースバニラ添え 169kcal

材料（4人分）

冷凍フルーツ（木苺、苺、パインなどの酸味系）	250g
バター	30g
ラム酒	30cc
砂糖	大さじ3
バルサミコ酢	小さじ4
バニラアイス	市販品

作り方

1. ボールにバルサミコ酢を入れ、砂糖を加え溶かしておく。
2. フライパンにバターを敷き、フルーツミックス（冷凍）を入れ、1を加えて中火でからめる。（約3~4分）
3. 仕上げにラム酒を加えフランベする。（アルコールを飛ばす。）
4. 器に盛ったバニラアイスに3をかければ出来上がり。

クッキングブック | HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 | 1105202010052 1105202010056 | 13 | 34 | 01

グリル

丸ごとトマトとズッキーニのハーブ風味 20kcal

材料（4人分）

フルーツトマト	8個
ズッキーニ	1本
ガーリックオイル	大さじ2
ハーブソルト	適量

作り方

1. トマトは上部分を5mm(ヘタ部分は残さない)程度カットしておく。ズッキーニは1cm程度(約12個)の輪切りにしておく。
2. アルミホイルを敷き、トマト、ズッキーニを並べ、そこにハーブソルト、ガーリックオイル大さじ1をかける。
3. 2を グリル上/下 弱火／弱火 設定で13分焼き、焼き上がり後にガーリックオイルを大さじ1かける。

調味料を混ぜ合わせておく

Point! 焼くと野菜から水分が出るのでハーブソルトはしっかりめにかけること。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

スペアリブの黒ビール風味 風味豊かなお肉が味わい深い。 544kcal

材料（4人分）

	骨付きスペアリブ	400g~500g
	黒ビール	1缶
	塩	少々
	コショウ	少々
A	おろしにんにく	1片分
A	おろし生姜	1片分
A	ケチャップ	大さじ2
A	濃口醤油	大さじ2
A	酒	40cc
A	黒砂糖(上白糖でも可)	大さじ1
A	はちみつ	大さじ2

作り方

1. スペアリブに塩、コショウをし、トレーに並べて黒ビールを加え、10分程度漬け込む。
2. Aのタレを作り、1のスペアリブをさらに10分程度漬け込む。
3. アルミホイルにスペアリブを並べ、グリル上/下 弱火／弱火 設定で12分焼く。

Point! 大き目の肉の場合、切り目を入れ、少し長めに焼く。漬け込み時間は長くても30分程度がちょうど良い。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

グリルでエビマヨ エビの食感とマヨネーズがやみつきの味に。 640kcal

材料（4人分）

	無頭エビ	8尾
	酒	大さじ1
	塩	少々
	コショウ	少々
	ドライパセリ	少々
A	マヨネーズ	大さじ2
A	ケチャップ	大さじ1
A	コンデンスミルク	大さじ1
A	卵黄	1個
A	一味唐辛子	少々

作り方

1. エビは背わたを取り、背から切り目を入れて観音開きにし、塩、コショウをする。
2. Aの材料を混ぜ合わせソースをつくり、開いたエビに塗り込み、アルミホイルを敷いて、グリル上/下 強火／強火 設定で6分焼く。
3. 仕上げにドライパセリを振りかけて出来上がり。

Point! 臭みが気になるときは、エビの下処理時に酒を少々振りかけると良い。
ソースは少し多めに塗り込むとしっかり味がしみ込む。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え 640kcal

材料（4人分）

さつま芋	小2本
(1本230g~250g)	
マスカルポーネ(市販品)	1パック
クランチピーナッツ	適量
塩	一つまみ

作り方

1. 皮付きのまま3cm程度の長さに切ったさつま芋をアルミホイルにくるんで グリル上/下 弱火／弱火 設定で15分焼く。
2. アルミホイルを開けてから、もう一度 グリル上/下 強火／弱火 設定で2分焼き、消火後、そのまま約2分間蒸らしたあと、取り出して塩を軽く振りかける。
3. 焼き上がったさつま芋にチーズを添え、クランチピーナッツを振りかけて出来上がり。

Point! クランチピーナッツは軽く炒ると香ばしさが増します。塩はお好みでかけてください。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

クッキングブック | HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉 HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉 | 11052020105 2 11052020105 6 | 13 | 35 | 01

グリルで上手な魚の焼き方Q&A

グリル受け皿には水を入れずに使用してください。

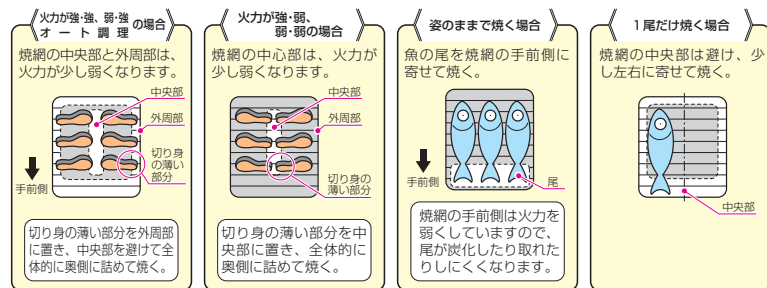
◇お料理に合った火加減をしてください。
（オート調理機能のついた機器については、火力は自動で切り替えます。）

上火・強 下火・強	上火・強 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
・魚の素焼きや塩焼き。	・たれの付け焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。	・貝類など下火の火力を必要とするもの。	・火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。 ・脂の多い食材。

※火力の切り替えについては、機器の『取扱説明書』に従ってください。

魚の焼き方の手順

1. **魚の下準備をする。**
   ・塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
   ・尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。
2. **予熱をする。（約2分）**
3. **一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。**

火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

Q すぐこげてしまうんだけど？ **A** 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。火通りをよくするために皮に切り目を入れる。

Q 魚が形くずれしてしまうんだけど？ **A** サラダ油などを焼網に塗る。おはしなどで焼網の下側から魚を数カ所うかし、魚を焼網から離してから取り出す。

Q みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？ **A** みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q 塩焼きの場合は？（ふり塩のタイミングは？） **A**

白身魚（タイ・カレイなど）	焼く10～30分前に
青背の魚（サバ・アジなど）	焼く30分～1時間前に

※青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとよい。

魚の焼き時間早見表

予熱時間2分（火力：強強）（オート機能を使用する場合は予熱は必要ありません）

料理名	火力調節 上火	火力調節 下火	分量（一尾・一切あたりの重量）	焼き時間
あじの塩焼き	※1 強	※1 強	4尾／2尾　（約150g）	約14分 ／ 約11分
さんまの塩焼き			4尾／2尾　（約150g）	約10分 ／ 約 8分
さばの塩焼き			6切／2切　（約80g）	約 8分 ／ 約 7分
鮭の切り身			6切／2切　（約80g）	約 9分 ／ 約 6分
あじのひらき			4枚／2枚　（約70g）	約 8分 ／ 約 5分
さんまのひらき			2枚／1枚　（約100g）	約 5分 ／ 約 4分
干しかれい			2枚／1枚　（約120g）	約 8分 ／ 約 7分
めざし・ししゃも			約10尾（10尾で約180g）	2～5分
ぶりの照り焼き	強	弱	6切／2切　（約80g）	約 9分 ／ 約 6分
みそ漬けの魚			6切／2切　（約80g）	約 8分 ／ 約 7分
焼きはまぐり	弱	強	8ヶ　（約40g）	約 6分
みりん干し	弱	弱	8枚　（約30g）	2～6分

◇焼きすぎには十分注意してください。
◇厚みのある魚（あじ、さんまなど）は予熱なしでもかまいません。
◇火加減・焼き時間はあくまで目安です。量や好みによって調節してください。
※1：脂のりがよい場合は、火力を『弱』にしてください。魚やグリル受け皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

コンロとグリル使用時のご注意

《コンロ》
・コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う。
・温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。
・耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。

《グリル》
・**グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。**
・**連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。**
・調理物（魚など）の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことや、機種により火力を弱くする場合がありますが、グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。
・冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

クッキングブック
HR-P863E-DXABH〈C3WF8PWA〉
HR-P873E-DXABH〈C3WF9PWA〉
1105202010052
1105202010056
13 36 01